Titre Professionnel - Chef de partie Arts culinaires et Pâtisserie

CPF
Non

CODE RNCP
39515

FORMACODE
42760

CODE DIPLOME
46T22101

TYPE D'ACTION
Formation continue

DOMAINE D'ACTIVITÉ
Sport, loisirs, tourisme » Hôtellerie restauration

DATES PRÉVISIONNELLES ET DÉLAIS D'ACCÈS

- **17/12/2025 au 16/10/2026**

Dates d'inscription :
06/10/2025 au 30/11/2025
Lieu:
GRETA de la Guadeloupe - Agence du Gosier

LIEU(X)
Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme "Violetta Chaville" à Gosier

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION
1170 heures

Heures en centre
960 heures

Heures en entreprise
210 heures

NOMBRE DE PARTICIPANTS
12

PUBLIC CIBLE
Demandeur d'emploi

Demandeurs d'emploi mûrissant un projet professionnel dans les domaines de la cuisine et de la pâtisserie
Formation accessible au public féminin et masculin
Nous accueillons des stagiaires dans le respect de l'égalité des chances et sans distinction de genre.

MODALITÉS D'ACCÈS
Entretien



RNCP39515 - TP - Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Date d'enregistrement au RNCP : 01-09-2024
Certificateur : Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Cohésion Sociale

OBJECTIF(S)

La session de formation du TP Chef de partie arts culinaires et pâtisserie vise à former des professionnels capables de prendre en charge la préparation, la production et l'envoi de plats et de desserts, en maîtrisant les techniques culinaires et pâtissières, dans le respect des normes d'hygiène, de qualité et de rentabilité, afin d'exercer les fonctions de chef de partie au sein de brigades de cuisine en restauration traditionnelle ou collective.

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de/d' :

- Participer à l'organisation d'une cuisine ;
- Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires ;
- Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant.

PRÉ-REQUIS

Avoir une première expérience en cuisine (stages, emploi, apprentissage ou formation qualifiante)

CONTENU DE LA FORMATION

MODULE 1 CCP 1 : Participer à l'organisation d'une cuisine
MODULE 2 CCP 2 : Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires
MODULE 3 CCP3 : Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant
MODULE 4 : Sauveteur Secouriste au Travail
MODULE 5 : RAN (Français, Mathématiques, Préparation à la certification)
MODULE 6 : Soutien personnalisé
MODULE 7 : Préparation à l'Après-Formation

DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :

Positionnement

Passerelles : possibilité d'aménagement du parcours en cas d'équivalence après étude du dossier et positionnement.
Equivalences : Sans objet

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Atelier pratique
Formation collective
Formation présentielle

NIVEAU DE SORTIE
Niveau 4 - Equivalent BAC

CERTIFICATION VISÉE
Titre professionnel

Chef de partie Arts culinaires et Pâtisserie

TARIF
Pour les demandes individualisées, les prises en charge et financement, veuillez consulter la Conseillère en Formation Professionnelle

FINANCEMENT
France Travail

CONTACTS
TRESOR Ludmilla
Assistante de formation
ludmilla.tresor@gretaguadeloupe.fr
0590 01 03 58 - 0690 99 90 92

Référent Handicap
referent.handicap@gretaguadeloupe.fr
Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

RESTAURATION
Salle de restauration interne disponible.
De nombreux restaurants à proximité

TRANSPORT
Zone desservie par transport collectif

ACCESSIBILITÉ
Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, salon de thé, événementiel et catering)
Établissements de restauration collective haut de gamme (clubs de direction, établissements médico-sociaux de standing...).

Types d'emplois accessibles :
Chef de partie
Demi-chef de partie
Cuisinier
Second de cuisine

Poursuite d'étude possible :
Titre professionnel orienté management/encadrement

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Dossier professionnel
Evaluation en cours de formation
Session d'examen

Possibilité de valider 1 ou des blocs de compétences.
RNCP39515BC01 : Participer à l'organisation d'une cuisine
RNCP39515BC02 : Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires
RNCP39515BC03 : Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenant (e).

MOYENS PÉDAGOGIQUES
Ateliers pratiques : Plateau technique
Cours théoriques : Salle banalisée

Taux de réussite
Première session

Taux d'insertion
Première session

Taux de rupture
Première session

Taux de satisfaction
Première session

Taux d'abandon
Première session

Dernière mise à jour: 12/05/2026 - 08:26